

NEWS RELEASE

報道関係各位



2026年8月27日

名古屋東急ホテル

名古屋市中区栄4-6-8

名古屋のホテルでパリのビストロ気分を。
フランス各地の味わいを満喫するビストロフェアを週末限定で開催！



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/restaurant/montmartre/plan/145546/index.html>

名古屋東急ホテル（名古屋市中区栄／総支配人：金子真之）1階オールデイダイニング「モンマルトル」では、フランスの街角にあるビストロのような活気の中、シェフの技が光る料理を楽しめるウィークエンドブッフェ「～シェフのライブパフォーマンス&ビストロフェア～ **Bistro de Montmartre**」を2026年9月5日（土）から11月3日（火・祝）までの土・日・祝日限定で開催いたします。

パリのエスプリが効いたカジュアルダイニングレストラン「モンマルトル」でこの秋お届けするのは、フランス各地の味わいを楽しむ「ビストロフェア」。地方ごとに受け継がれてきた家庭料理や郷土料理をはじめ、ホテル伝統のローストビーフなど、多彩なフランス料理をご用意いたします。また、ボルドー産グラスワインを中心とした飲み放題プランもあり、料理とのマリアージュをお楽しみいただけます。

ライブキッチンでは、シェフが目の前で仕上げる料理をできたてでご提供。料理の香りや音とともに、出来上がるまでの様子も楽しめるライブ感を演出します。フランスの街角にあるビストロを思わせる親しみやすい雰囲気のなか、ホテルならではの料理を囲み、ご家族やご友人と楽しむ週末のひとときをお届けします。

■シェフの技を目の前で楽しむ、ライブキッチン



モンマルトル伝統のローストビーフ



海老とチーズのガレット アメリケーヌ・ソース

ビストロの活気を感じるライブキッチンでは、シェフが目前で仕上げるできたての料理をご提供します。モンマルトル伝統のローストビーフは、香ばしく焼き上げた肉の旨みを引き立てる西洋わさびをアクセントに。ランチタイムには「海老とチーズのガレット アメリケーヌ・ソース」、ディナータイムには「国産牛の鉄板焼き グリーンペッパーソース」が登場し、鉄板の上で立ちのぼる香りや音とともに、できたてならではの味わいをお楽しみいただけます。

■フランス各地の味わいを楽しむビストロ料理



ブッフェ台には、フランスの地方や家庭で親しまれてきた料理をイメージした多彩なメニューが並びます。ブルゴーニュ風に仕上げた帆立貝柱のポワレ、野菜の旨みを味わうラタトゥイユ、オレンジソースで華やかに仕上げた鴨のロースト、ローズマリー香るジャガイモを添えた鶏もも肉のコンフィなど、フランスの食文化を感じられる料理をご用意。牛スネ肉の赤ワイン煮込みやポークピカタ、トリュフ香るクロケットなど、ワインとともに味わいたくなるビストロらしい料理も取り揃えます。

■食後のお楽しみ、季節のスイーツも充実



クロックムッシュやフライドポテト、スパゲッティミートソース、お子様カレーなど、幅広い世代に親しまれるメニューもご用意。サラダデリカにはパテ・ド・カンパーニュやスモークサーモン、チーズの盛り合わせなどを揃えています。食後には季節のスイーツやアイス、カットフルーツ、ホームメイドパンも並び、ランチからディナーまで思い思いのスタイルでお楽しみいただけます。

フェア概要

【期 間】：2026年9月5日（土）～11月3日（火・祝）の土・日・祝日

【場 所】：1階 オールデイダイニング「モンマルトル」

【時 間】：ランチ 11:30～15:30[L.O. 15:00] ディナー 17:00～22:00[L.O. 21:00] 【各90分制】

【料 金】：

ランチ		ディナー	
大人	5,900円	大人	6,900円
シニア(65歳以上)	5,400円	シニア(65歳以上)	6,400円
小学生	2,700円	小学生	3,100円
小学生未満	1,300円	小学生未満	1,700円
幼児(4歳未満)	無料	幼児(4歳未満)	無料

■メニュー内容

- ・帆立貝柱のポワレ ブルゴーニュ風
- ・白身魚のムース ムール貝と白ワインのソース
- ・いどり野菜のラタトゥイユ
- ・季節のきのこベーコンのバター炒め
- ・鴨のロースト オレンジソース
- ・ポークピカタ デミグラスソース
- ・鶏もも肉のコンフィ ローズマリー香るジャガイモのロースト
- ・牛スネ肉の赤ワイン煮込み
- ・グラタン仕立てのブランダード風
- ・白身魚のカダイフ巻き タルタルソース
- ・トリュフ香るクロケット
- ・モンマルトルオリジナルカレー
- ・お子様カレー
- ・スパゲッティミートソース
- ・チキンボールのブランケットとバターライス
- ・クロックムッシュ
- ・季節のスイーツ各種、パン各種、ソフトドリンクバー ほか

モンマルトル フリーフロープラン～Marathon de Vin de Bordeaux～



フランス ボルドーで毎年開催されるメドックマラソンをイメージした、ボルドー産グラスワインを中心とした飲み放題（フリーフロー）プランです。

【期 間】9月1日（火）～9月30日（水）

【時 間】17:00～21:00 [L.O. 21:00] 【90分制】

【価 格】お1人様 3,500円

【内 容】グラスワイン計8種（白ワイン、赤ワイン、ロゼワイン、スパークリングワイン）ビール、ハイボール

詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/restaurant/montmartre/plan/145580/index.html>

※表示料金にはサービス料 13%・消費税 10%が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、あらかじめスタッフにお知らせください。

※写真はイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客様へのアルコールの提供は一切お断りいたします。



ALL DAY DINING Montmartre

パリのエスプリが効いたカジュアルダイニングレストラン。
窓から差し込む自然光や、心地良い滝が流れる開放的な店内
です。

【名古屋東急ホテル】



<ヨーロッパエレガンス>をコンセプトに、瀟洒なインテリアで
まとめられたゲストルームは 564 室。いずれのお部屋も、ゆとり
のスペースと落ち着いた色調のインテリアに爽やかな気品を漂わせ
て、深くつつろぎをご提供いたします。また、エグゼクティブフロ
アにご宿泊のお客様だけがご利用いただける特別な空間「エグゼク
ティブ ビジネスサロン」では VIP の皆さまに相応しいおもてなし
をお約束いたします。

住所：愛知県名古屋市中区栄四丁目 6 番 8 号

アクセス：名古屋市営地下鉄 栄駅 12 番出口より徒歩 5 分

公式 HP：<https://www.tokyuhotels.co.jp/nagoya-h/index.html>

お客様のご予約・お問い合わせ

名古屋東急ホテル
オールデイダイニング「モンマルトル」
Tel.052-251-3795

本リリースに関するお問い合わせ（報道関係者）

名古屋東急ホテル
マーケティング 松川・岡部・平野
Tel.052-251-2411 / Fax.052-252-8642
E-mail : nagoya-h.mk@tokyuhotels.co.jp